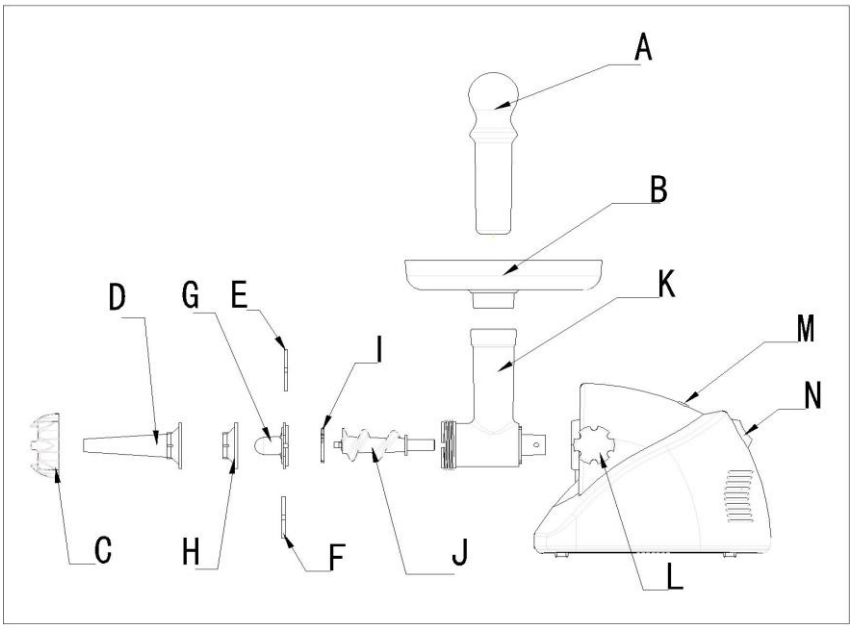
ZEPHIR®

HACHOIR
MODÈLE: ZHC790

MODE D'EMPLOI



Prière de lire attentivement ce manuel d'instructions car il contient d'importantes informations sur la sécurité, le fonctionnement et l'entretien de l'appareil. Conserver ce manuel pour de futures consultations.

DESCRIPTION DE L 'APPAREIL

A. Presseur
B. Bac de viande
C. Bouchon
D. Poussoir à saucisses
E. Disque coupant (Fric gros)
F. Disque coupant (Fric moyen)
G. Accessoire saucisse (b)
H. Accessoire saucisse (c)
I. Lame coupante
J. Axe tournant
K. Tête
L. Poignée bloquante
M. Interrupteur à l'envers
N. Interrupteur général

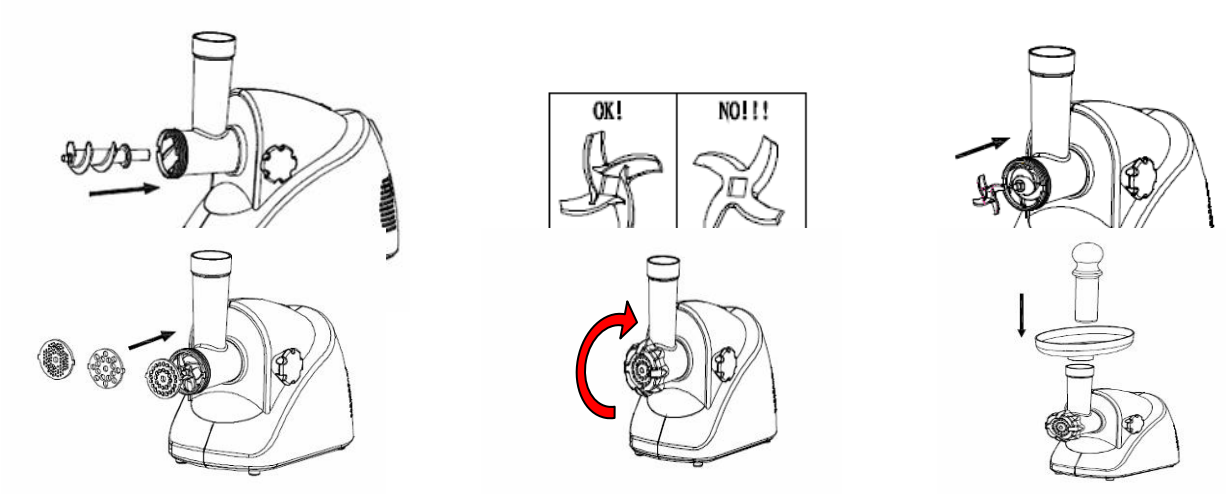
PRÉCAUTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut suivre les précautions de sécurité standards, y compris ce qui suit :
1. Ne pas mettre d'objets lourds sur les câbles ou mettre ces derniers près de sources de chaleurs car ils peuvent être endommagés.
2. Pour usage interne seulement.
3. Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique. Débrancher la prise quand il est à l'envers ou au repos.
4. avant d'effectuer l'entretien et le nettoyage, débrancher l'appareil.
5. Ne pas utiliser d'aérosols (sprays, insecticides, laques pour les cheveux, etc.), il peut causer des dommages à l'appareil.
6. En cas d'anomalies, éteindre immédiatement et contacter le revendeur ou un centre de service.
7. Ne pas utiliser cet appareil raccordé à des programmeurs, minuterie externe, système de télécommande séparée ou tout autre appareil qui pourrait mettre l'appareil automatiquement sous tension.
8. Ne pas utiliser de prises de courant ou câbles endommagés.
9. Pour débrancher, tirer fermement sur la prise afin d'éviter tout risque d'incendie.
10. Ne pas réparer les interrupteurs avec du ruban adhésif. Risque d'incendie.
11. Il est absolument interdit de démonter ou de réparer l'appareil soi-même. Danger de choc électrique. Si nécessaire, contacter le revendeur ou un centre de service.
12. Ne pas utiliser l'appareil près d'une baignoire, douche ou piscine.
13. Ne pas insérer d'objets métalliques dans les fentes du boîtier.
14. Avant de brancher l'alimentation secteur, s'assurer que la tension est correcte comme indiqué sur la plaque signalétique du produit et que l'installation est conforme aux normes en vigueur.
15. Ne pas toucher la connexion électrique avec les mains mouillées.
16. Ne pas utiliser le produit à des fins autres que celles pour lesquelles il a été construit.
17. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) à capacité ou mobilité réduites, sauf si elles sont supervisées et qu'elles ont été correctement informées du mode de fonctionnement de l'appareil et des risques liés.
18. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service afin d'éviter tout danger.
19. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
20. Il faut prendre des précautions lors de la manipulation des lames tranchantes.
21. Toujours débrancher l'appareil si laissé sans surveillance et avant d'assembler, le démonter et le nettoyer.
22. Ne pas laisser les enfants utiliser la machine sans surveillance.
23. Éteindre et débrancher avant de changer les accessoires ou avant d'approcher les pièces qui sont en mouvement lors du fonctionnement.
24. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
25. Essuyer l'extérieur avec un chiffon humide.
26. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Ne pas laisser les enfants jouer à proximité de l'appareil.
27. Eteindre l'appareil et le débrancher de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de mettre ou d'enlever des pièces ou avant de s'engager dans un nouveau cycle de nettoyage.
28. Ne pas utiliser si le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, en raison d'une chute ou de contact avec l'eau. Contacter un centre de service qualifié pour examiner les dommages, le réparer ou le remplacer.
29. L'utilisation d'accessoires non inclus dans le forfait peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
30. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table, près de coins tranchants ou contondants. Éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
31. La surface de l'appareil chauffe pendant l'utilisation. Éviter tout contact, toucher uniquement les boutons et les poignées.
32. Éviter de placer l'appareil à proximité ou sur des surfaces chaudes.
33. Ne jamais transporter l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
34. Il n'est pas recommandé d'utiliser des rallonges électriques. Dans le cas, s'assurer que la rallonge n'a pas de dégâts et qu'elle est conforme aux caractéristiques électriques de votre installation domestique.
35. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
36. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même. Si nécessaire contacter un centre de service.

GUIDE

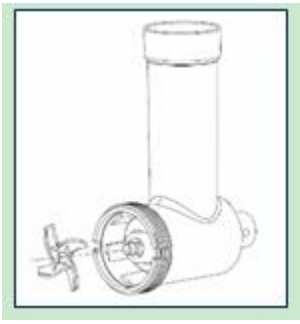
• Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, laver à l'eau tiède et un peu de savon la lame, la vaisselle et tous les accessoires amovibles, puis sécher.
• Placer l'appareil monté sur une surface de travail stable pour que les bouches d'aération au bas et à l'arrière restent libres de toute obstruction.
• S'assurer que l'interrupteur principal est en position Off. Brancher le cordon d'alimentation à une prise de courant conforme aux spécifications électriques de l'appareil.
• Utiliser un bol pour recueillir de la nourriture une fois coupée. Allumer l'appareil en mettant l'interrupteur sur la position ON, le broyeur doit toujours être allumé avant d'ajouter la nourriture.
• Si le moteur ralentit ou s'arrête, la cause peut être le blocage de la broche. Dans ce cas, éteindre l'appareil, le débrancher et nettoyer l'intérieur.
• L'appareil doit être utilisé de préférence à température ambiante (23-25 ° C). Prière de laisser reposer l'appareil pendant 30 minutes après chaque 10 minutes d'utilisation afin qu'il refroidisse.

Suivre les illustrations et les instructions ci-dessous :



1. Insérer l'axe de pivotement de la tête de cylindre (arête de coupe du bloc). Raccorder la lame sur l'autre extrémité de la broche (elle doit être montée avec le tranchant vers l'extérieur). Il est également possible de connecter, à la place de la broche, un disque parmi ceux fournis (gros / moyen / fin), selon la consistance désirée. S'assurer que les dents du disque s'adaptent parfaitement à la projection sur le bord de l'ouverture du bloc. Brancher l'écrou au bloc en tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré.
2. Maintenant, connecter le bloc en cours d'assemblage sur le moteur. Les ailettes sur le moteur doivent s'adapter précisément dans les fentes sur le bord du bloc. Insérer le vis dans le trou dans le carter moteur et tourner jusqu'à ce que le verrou soit solidement fixé au boîtier du moteur.
3. Placez le plateau dans le sens vertical de la tête.
4. L'appareil est maintenant prêt à l'utilisation.

NOTE : Lorsque la lame est montée, la pièce doit être affûtée vers l'extérieur, comme indiqué sur la figure.



BOUTON D'ALIMENTATION / MODE DE FONCTIONNEMENT

Si le bouton est situé sur l'emplacement :

I - ON (l'appareil se met en fonctionnement)

0 - OFF

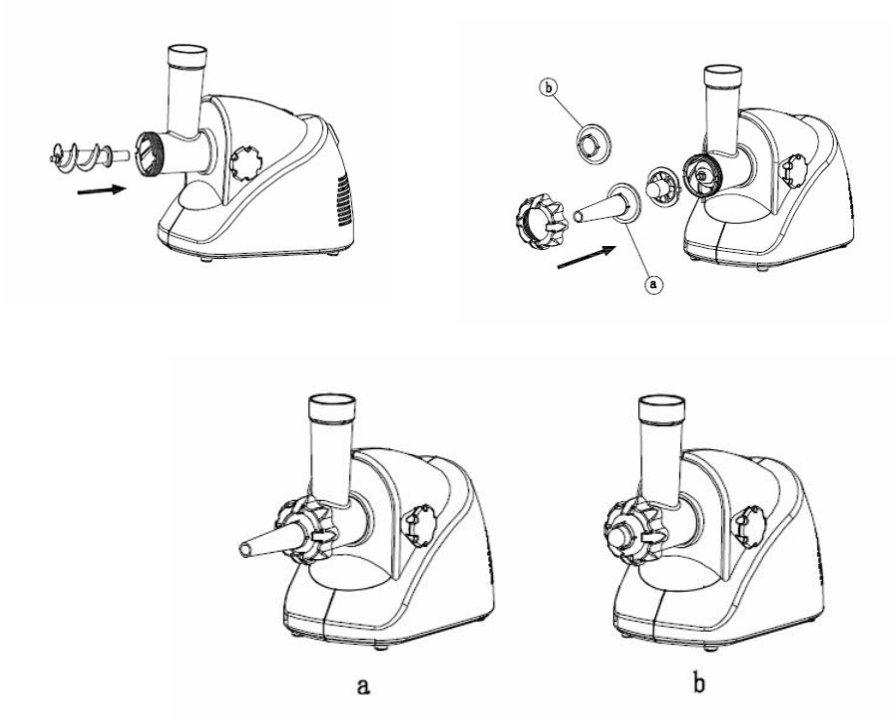
II - MODE " Reverse" – En appuyant sur ce bouton l'appareil est prêt à travailler avec le "Reverse". Pour ce faire, appuyer sur le bouton « Reverse » situé sur la face supérieure de l'appareil.

BROYER

Couper la viande en cubes ou en bandes de 10 cm de longueur et 2 cm d'épaisseur. Retirer les os, le cartilage et les côtes autant que possible.
Note: Ne jamais utiliser de la viande congelée !
Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation (I). L'appareil doit fonctionner avant d'ajouter la viande hachée.
Mettre la viande sur le plateau. Utiliser le poussoir pour pousser doucement la viande dans la tête.
Pour préparer le steak tartare, émincer la viande avec le grain du support disque deux fois.
A la fin du broyage, appuyer sur "OFF" (O) , le débrancher de la prise électrique.

PRÉPARATION DE LA SAUCISSE :

Noter les schémas ci-dessous :



1. Hacher la viande (voir la section "HACHER ").
2. Eteindre l'appareil.
3. Tourner le vis dans le sens antihoraire pour le desserrer. Retirer le bloc de coupe à partir du corps. Note: S'assurer que l'appareil est éteint et s'est arrêté avant de retirer le bloc.
4. Retirer l'écrou de blocage en le tournant dans le sens antihoraire.

5. Retirer le disque à l'intérieur.
6. Placer la farce de saucisse sur la partie métallique de l'axe de pivotement. Monter ensuite la bague de fixation dans la coupe en mosaïque en tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit sécurisé. S'assurer que les dents du disque s'adaptent parfaitement à la projection sur le bord de l'ouverture du bloc.
5. Maintenant, connecter le bloc en cours d'assemblage sur le moteur. Les ailettes sur le moteur doivent s'adapter précisément dans les fentes sur le bord du bloc. Insérez la vis dans le trou dans le carter moteur et tourner jusqu'à ce que le verrou soit solidement fixé au boîtier du moteur. Placer le plateau dans le sens vertical de la chair de la tête.
7. Le dispositif est maintenant prêt à préparer les saucisses.

PRÉPARER LES SAUCISSES :

Mettre les ingrédients dans le bac. Utilisez le sabotage pour étaler la viande uniformément.
Mettre la peau de la saucisse dans l'eau chaude pendant 10 minutes. Ensuite, faire glisser le saucisson avec la peau humide à l'intérieur de l'ensacheuse.
Maintenant, appuyer sur le mélange (la viande doit être assaisonnée autant que possible) avec le sabotage à l'intérieur de la tête. Si la préparation adhère aux côtés de la tête, imbiber de quelque gouttes d'eau d'eau.

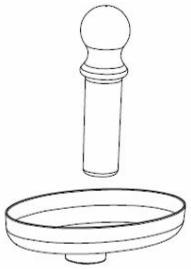
PRÉPARER LE KEBAB :

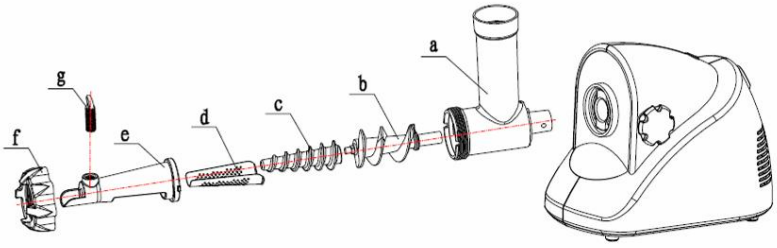
Insérez la préparation à travers l'accessoire pour la création de Kebab . Il est possible de choisir la quantité de préparation désirée.

Le Kebab est un plat traditionnel du Moyen-Orient dont la préparation est composée principalement d'agneau et de boulgour, broyé pour former une pâte très dense. Le composé est mélangé à travers l'accessoire à la création du kebab, après il est nécessaire de couper de petites tranches fines à la longueur souhaitée. A la fin de la préparation, les boulettes de viande de kebab sont frites dans l'huile végétale.

BROYER LA TOMATE :

a. Broyeur avec tête
b. Axe tournant
c. Accessoire pour tomate
d. Filtre
e. Support
f. Anneau fixant
g. Vis





1. Appliquer les accessoires un à un comme le démontre le schéma ci-dessus (Insérer la vis [g] pour verrouiller le cadenas). S'assurer que le filtre [d] est aligné avec l'ouverture de l'étrier [e] et est insérée correctement. Retirer le périphérique dans l'ordre inverse pour le nettoyage, l'entretien ou à d'autres fins.
2. Retirer les tiges de tomates et éplucher, laver et couper en quartiers.
3. Insérez la tomate dans le broyeur par la tête [a].
4. I/0/II Régler l'interrupteur principal en position 0. Brancher le cordon d'alimentation à une prise de courant appropriée . Placer un bol ou un bac sous le hachoir à viande.

5. Régler l'interrupteur en position I. L'unité va commencer à broyer la tomate.
6. Ne jamais utiliser les mains pour ajouter la nourriture à l'intérieur de la tête [a]. Utilisez le poussoir ou une spatule en bois pour pousser les tomates en petits morceaux peu à peu vers la tête [a]. Ajouter la tomate et poussez avec la même fréquence afin de créer un mélange homogène.
7. Mettre l'interrupteur en position 0 à la fin du broyage. Débrancher la fiche de la prise.

EN CAS DE BLOCAGE

Si la machine venait à tomber en panne, appuyer sur la touche "OFF" (O), puis déplacer le bouton d'alimentation sur la position " II ", puis appuyer sur la touche "REV" pendant quelques secondes pour faire fonctionner l'appareil dans la direction opposée à celle en usage normal pour éliminer l'obstruction. Relâcher le bouton de marche arrière et mettre l'interrupteur en position "I". Une fois enlevé l'obstacle, l'appareil est prêt à être réutilisé.

CONSEILS UTILES

• Couper les aliments en lanières ou en cubes et ce aussi petits que possible.
• S'assurer que la viande est sans os, tendons, nerfs, etc. avant le broyage.
• Le poisson, si conservé dans le congélateur, doit être complètement décongelé avant le broyage afin de préserver au mieux les propriétés de la chair.
• La viande hachée fraîche doit être congelé ou cuite dans les 24 heures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

• Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Avant de s'engager dans un nouveau cycle de nettoyage, retirer tous les accessoires.
• Laver toutes les pièces sauf le corps du moteur à l'eau chaude savonneuse, en faisant attention aux lames tranchantes.
• Rincer ces pièces avec de l'eau chaude et sécher. Ne pas laver les accessoires dans le lave-vaisselle.
• Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou agressifs. NE PAS PLONGER LE MOTEUR DANS UN LIQUIDE.
• Les lames et les plaques de coupe peuvent être trempées à l'huile de cuisson dans le but de les rendre plus lubrifiés .

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Alimentation 220 -240V
Puissance 600W
Fréquence 50/60Hz

Italiano

Trattamento del dispositivo elettrico od elettronico a fine vita (Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove l'avete acquistato.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

English

Disposal of old electrical & electronic equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or in its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Français

Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez achetez le produit.

Español

Tratamiento de los equipos eléctricos y electónnicos al final de su vida útil (Aplicable en la Unión Europea y en paises europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

Este símbolo en su equipo o su embalaje indica que el presente producto no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto es desechado correctamente, Ud. Está ayudando a prevenir las consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. El reciclaje de materiales ayuda a conservar las reservas naturales. Para recibir información detallada sobre el reciclaje de este producto, por favor, contacte con su ayuntamiento, su punto de recogida más cercano o el distribuidor donde adquirió el producto.

Deutsch

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte)

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Materialrecycling hilft den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den Kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Importè par Westim S.p.A.
Via Roberto Bracco 42/E, 00137 Roma,Italia
Tél: +39 06 8720311
Mail: info@westim.it
Produitte en Chine